gazebo.ae

INDIAN CUISINE

GAZEBO®

THE ROYAL INDIAN JOURNEY

All prices are inclusive of VAT
(Value Added Tax)

حلال
HALAL

Supremely satiating and terrifically tantalizing, Gazebo welcomes you to a dining experience like no other. Revel in flavours of the yesteryears, and tickle your taste buds with 200-year-old recipes, passed down through generations of royal chefs from the Mughal era. Luxuriate in the matchless robustness of 'Dum Pukht' cooking, perfected by Gazebo since inception in 2000.

'Dum' cooking is said to have originated in Awadh, and is a technique that dates back centuries. Awadhi cuisine is all about slow cooking, much of which is done in tandoors to bring out intense flavours; which when combined with aromatic spices creates something truly extraordinary. While it may seem simple, the art lies in understanding how to select and blend spices together, in the right quantities and ratios, to strike the perfect balance.

Back in the day, Awadhi cuisine was exclusively relished by royalty and Mughal Emperors who had tremendous wealth. They would often host lavish banquets, filled with rich food prepared using exotic spices, almost always garnished with gold and silver leaf. Now, Gazebo brings you the stupendous flavors and traditional recipes from the royal kitchens of Lucknow, Awadh and the North Western Frontier.

Feast your eyes on an outstanding selection of succulent kababs, luxurious curries, aromatic biryanis and decadent desserts. At Gazebo, the spectacular array of culinary gems is not only a celebration of the senses, but also a true appreciation of the finer things in life.

IBTEDAH / SPECIALITY DRINKS

ابتداء / مشروبات خاصة

MILK SHAKES
Dry Fruit, Badam Pista, Date & Almond, Mango, Strawberry: 23.00
Apple, Watermelon, Banana, Chocolate, Vanilla, Rose: 21.00

ميلك شيك
الفواكه الجافة، بادام بيستا، تمر ولوز، مانجو، فراولة: 23.00
التفاح، البطيخ، موز، الشوكولاتة، الفانيلا، الورد: 21.00

FRESH FRUIT JUICES
Mango, Pomegranate, Cocktail: 21.00
Orange, Watermelon, Pineapple, Black Grapes, Apple, Carrot: 19.00

عصائر الفاكهة الطازجة
مانجو، رمان، كوكتيل: 21.00
البرتقال، البطيخ، الأناناس، العنب الأسود، التفاح، الجزر: 19.00

CITRUS COOLER
A refreshing combination of orange and green lime juice. 18.00

سيتروس كولر
مزيج منعش من عصير البرتقال والليمون الأخضر. 18.00

ROYAL FALOODA
A concoction made of milk, rose syrup and vermicelli, served in a tall glass topped with a scoop of vanilla ice cream. 22.00

رويال فالودا
مزيج يحضر من الحليب وشراب الورد والشعيرية. يقدم في كوب طويل يعلوه مقدار من آيس كريم الفانيلا. 22.00

MANGO FALOODA
A concoction made of milk, mango syrup and vermicelli, served in a tall glass topped with a scoop of mango ice cream. 22.00

مانجو فالودا
خليط مصنوع من الحليب، شراب المانجو والشعيرية، يقدم في كوب طويل مغطى بمغرفة آيس كريم المانجو. 22.00

KESAR PISTA LASSI
Thick saffron and pistachio flavoured yoghurt shake. 22.00

كيسار بيستا لاسي
زبادي سميك بنكهة الزعفران والفستق. 22.00

ANAR LASSI
Thick yoghurt and pomegranate seeds blended together. 22.00

أنار لاسي
الزبادي السميك وبذور الرمان ممزوجان معًا. 22.00

MANGO LASSI
Thick mango flavoured yoghurt shake. 21.00

مانجو لاسي
زبادي سميك بنكهة المانجو. 21.00

WATERMELON AND HONEY LASSI
Drink made of thick yoghurt and watermelon with a dash of honey. 20.00

لاسي بالبطيخ والعسل
مشروب مصنوع من الزبادي السميك والبطيخ مع قليل من العسل. 20.00

LASSI (MEETHI/NAMKEEN/ MASALEDAR)
Thick yoghurt shake - which is a refreshing thirst buster and a soothing digestive served sweet/salted/with spices. 15.00

لاسي (ميثي/نامكين/مساليدار)
مخفوق الزبادي كثيف القوام – مشروب منعش يساعد على الهضم، يقدم حلو/ مالح/مع بهارات. 15.00

LIME GINGER MOJITO
A drink made of lime juice, ginger ale and jaggery. 16.00

موخيتو الليمون الحامض والزنجبيل
مشروب يحضر من عصير الليمون الحامض، جينجر أبل، جاجري. 16.00

AAB-E-BAHAR
A combination of tender coconut water, with fresh mint and honey. 15.00

آب - إي - بهار
تشكيلة من ماء جوز الهند، مع نعناع طازج وعسل. 15.00

SHIKANJVI
Freshly squeezed lime juice, served sweet/salted.
WATER 13.00
SODA/SPRITE 15.00

شيكانجفي
عصير ليمون طازج يقدم حلو/مملح.
ماء 13.00
صودا/سبرايت: 15.00

Inform our staff if you have any allergies, intolerances or special dietary requirements.
Please be aware that there may be traces of nuts in our products.

Spicy

SAATH SAATH / SALADS & RAITA

ساث ساث / السلطات والريتا

MURGH TIKKA SALAD 28.00
Cubes of cucumber and chicken tikka mixed with spinach and lettuce, tossed in a yoghurt based dressing.

مورغ تكا سلطة
مكعبات خيار وتكا دجاج مع السبانخ والخس، تعلوها تتبيلة الزبادي.

CAESAR SALAD 26.00
A green salad made of kale, iceberg lettuce, croutons parmesan cheese, cranberry and black pepper in an olive oil and lemon juice dressing.

سلطة سيزر
سلطة خضراء مكونة من الكرنب، خس آيسبرج، خبز محمص، جبنة بارميزان، توت بري وفلفل أسود في صلصة زيت الزيتون وعصير الليمون.

ROCKET SALAD 25.00
A mix of rocket leaves, parsley, tomatoes, onions and radish, drizzled with a dressing made of olive oil, lemon juice and seasoning.

جرجيرسلطة
مزيج من الجرجير مع بقدونس، طماطم، بصل، فجل، تعلوه تتبيلة زيت الزيتون وعصير الليمون والبهارات.

JARJEER MANGO SALAD 25.00
A mix of jarjeer leaves, sliced raw mango and white onion in a lime dressing.

سلطة جارجير مانجو
مزيج من أوراق الجرجير، شرائح المانجو الخام والبصل الأبيض في صلصة الليمون.

FATTOUSH 21.00
Lebanon's most famous salad made with a mix of fresh herbs, cucumber, tomatoes and crisp pita; bright with a flavor of sumac.

فتوش
السلطة اللبنانية الشهيرة التي تحضر من تشكيلة الأعشاب المقرمشة، خيار، طماطم، خبز البيتا المقرمش، تعلوها نكهة السماق للتزيين.

TABOULEH 20.00
A refreshing parsley salad made with bulgur wheat, cucumber and tomatoes, all dressed with a lemon vinaigrette.

تبولة
سلطة بقدونس شهية تحضر من البرغل، الخيار، الطماطم، وتعلوها تتبيلة خل الليمون.

ZAITOONI SALAD 20.00
A salad made with olives, paneer and mushrooms in a yoghurt-based dressing.

زيتوني سلطة
سلطة تحضر من الزيتون، بانير وفطر، مع تتبيلة أساسها لبن الزبادي.

ARABIC SALAD 20.00
A salad made of chopped lettuce, capsicum, tomatoes, carrot and cucumber in an olive oil dressing.

سلطة عربية
سلطة تحضر من شرائح الخس، فليفلة، طماطم، الجزر و خيار مع تتبيلة زيت الزيتون.

HUMMUS 18.00
Traditional dip made of mashed chickpeas, tahina, olive oil and garlic.

حمص
تتبيلة تقليدية تحضر من الحمص المهروس، طحينية، زيت زيتون، ثوم.

SHAHI BAGH 18.00
A salad made with chickpeas, nuts, raisins, green peas and fresh corn, tossed in a mint-flavoured dressing.

شاهي باغ
سلطة تحضر من الحمص مع مكسرات، زبيب، بازيلا، ذرة طازجة، مع تتبيلة بنكهة النعناع.

KIDNEY BEAN SALAD 18.00
A mix of cooked kidney beans, onions, tomatoes, cucumber, capsicum, cabbage and American corn, all tossed with a paste of tomato, green chilli, mustard and spices.

سلطة الفاصولياالحمراء
تشكيلة لوبيا مطهوة مع بصل، طماطم، خيار، فليفلة، ملفوف، ذرة أمريكي، تمزج جميعاً مع معجون الطماطم، فلفل أخضر حار، خردل وبهارات.

HARA BHARA SALAD 13.00
Crudités of carrot, tomato, radish and cucumber.

هارا بهرا سلطة
تشكيلة مقبلات من الجزر مع طماطم، فجل، خيار.

KACHUMBER SALAD 13.00
A salad made with a combination of chopped onions, tomatoes, cucumber, green chillies and coriander, in a lime dressing.

كاشومبر سلطة
سلطة تحضر من شرائح البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة بتتبيلة الليمون الحامض.

ROCKET SALAD

CAESAR SALAD

ROCKET ANAR RAITA Spiced yoghurt with rocket leaves and pomegranate seeds.	14.00	**جرجير أنار رايتا** زبادي متبل مع أوراق الجرجير وحبوب الرمان.
ANAR PUDINA RAITA Spiced yoghurt with mint leaves and pomegranate seeds.	14.00	**أنار بودينا رايتا** زبادي متبل مع أوراق النعناع وبذور الرمان.
ANANAS RAITA Spiced yoghurt with pineapple.	14.00	**أناناس رايتا** لبن بالبهارات مع أناناس.
VEG./BOONDI/CUCUMBER RAITA Spiced yoghurt with vegetables/boondi/cucumber.	12.00	**خضار/بوندي/خيار رايتا** لبن بالبهارات مع خضار/بوندي/خيار.
BURHANI RAITA Garlic-infused yoghurt.	09.00	**برهاني رايتا** لبن زبادي بنكهة الثوم.
DAHI Plain yoghurt.	09.00	**دهي** لبن سادة.
ROOMALI MASALA PAPAD Crisp thin bread made of flour, topped with a tangy mix of onion, tomato, cucumber, green chillies, lemon juice and coriander.	15.00	**رومالي مسالا باباد** خبز رقيق مقرمش مصنوع من الدقيق مغطى بمزيج منعش من البصل والطماطم والخيار والفلفل الأخضر وعصير الليمون والكزبرة.
MASALA PAPAD Fried lentil papadums topped with a tangy mix of onions, tomatoes, cucumber, green chillies, coriander, lemon juice and chaat masala.	05.00	**مسالا باباد** عدس مقلي وبابادوم، يعلوه مزيج بنكهة مميزة من البصل مع طماطم، خيار، فلفل أخضر حار، كزبرة، عصير ليمون وشات مسالا.
PAPAD (ROASTED/FRIED) Crisp Indian lentil pancake served roasted or fried.	03.00	**باباد (مشوي/مقلي)** بانكيك العدس المقرمش بالطريقة الهندية، يقدم مشوياً أو مقلياً.

KUCH NARAM KUCH GARAM / SNACKS & CHAAT

كوش نارام كوش جارام / الوجبات الخفيفة والشات

SAMOSA PLATTER An assortment of Chicken tikka, Cheese and Paneer Corn samosas (two pieces each).	26.00	**طبق ساموسا** تشكيلة من سمبوسة دجاج تكا، جبنة وبانير الذرة (قطعتين لكل منهما).
MURGH TIKKA SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chopped chicken tikka, onion, coriander and spices.	30.00	**مورغ تكا ساموسا** معجنات مقرمشة على شكل هرم، محشوة بدجاج تكا مقطع، بصل، كزبرة وبهارات.
MURGH SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with chicken mince, chopped onions, coriander and spices. A traditional Indian snack.	26.00	**مورغ ساموسا** معجنات هرمية الشكل محشوة بدجاج مفروم، كزبرة مفرومة، البصل مفرومة، بهارات. جبة هندية خفيفة تقليدية.
CHEESE SAMOSA Crispy pyramid-shaped pastry, stuffed with grated cheddar cheese, mozzarella cheese, chopped parsley and spices.	28.00	**الجبن ساموسا** معجنات هرمية الشكل محشوة بجبن الشيدر المبشور، جبن الموزاريلا، بقدونس مفروم، بهارات.

MASALA PAPAD

MURGH TIKKA SAMOSA

PANEER CORN SAMOSA — 24.00
Fried pyramid-shaped pastry, stuffed with a mixture of corn kernels and cottage cheese, tempered with onion, spices and coriander.

بانير ذرة ساموسا
معجنات مقلية على شكل هرم، محشوة بمزيج من حبات الذرة والجبن القريش، مخففة بالبصل، البهارات والكزبرة.

SUBZI SAMOSA — 22.00
An all time favourite, fried pastry pyramids stuffed with steamed potatoes and green peas tempered with cumin, ginger, green chillies and coriander seeds.

سبزي ساموسا
المعجنات الأكثر تفضيلاً في كافة الأوقات، مقلية ومحشوة بالبطاطا المحضرة على البخار مع بازيلا بالكمون، زنجبيل، فلفل أخضر حار، بذور الكزبرة.

PAPDI CHAAT — 18.00
Papdi topped with grated mashed potato, whipped yoghurt, green chutney, and tamarind chutney, sprinkled with chaat masala.

بابدي شات
بابدي يعلوه بطاطا مهروسة مبشورة، مخفوق اللبن الرائب، صلصة التمر الهندي، تعلوه رشة شات مسالا.

SAMOSA CHAAT — 18.00
Fried crushed samosa, topped with whipped yoghurt, green chutney and tamarind chutney, sprinkled with spices and sev.

ساموسا شات
ساموسا مقلية ومهروسة، مغطاة بالزبادي المخفوق، صلصة خضراء و صلصة تمر هندي، مع رش التوابل و السبعة.

MASALA FRIES — 17.00
Cajun spiced french fries.

مسالا فرايز
بطاطا مقلية متبلة بالكاجون.

FRENCH FRIES — 15.00
Baton cut deep fried potatoes.

البطاطس المقلية
قطع البطاطس المقلية باتون.

SHORBA / SOUPS

الشوربة / الحساء

PAYA YAKHNI SHORBA — 20.00
A delectable soup made from lamb trotters simmered overnight on a slow fire; garnished with trotter meat.

بايا يخني شوربة
شوربة شهية تحضر من كوارع الضأن المطهوة على نار هادئة طوال الليل، تزيّنها قطع لحم الكوارع.

DUM MURGH SHORBA — 18.00
Exotic chicken soup flavoured with Indian herbs and spices.

دوم مورغ شوربة
شوربة الدجاج الشهية بنكهة الأعشاب والبهارات الهندية.

LASOONI DAL PALAK SHORBA — 18.00
Soup made of spinach paste and lentil, cooked with a blend of Indian spices.

لاسوني دال بالاك شوربة
شوربة من عجينة السبانخ والعدس مطبوخة بمزيج من البهارات الهندية.

SHORBA DIL PASAND — 18.00
Lentil soup with a blend of Indian spices.

شوربة ديل باساند
شوربة عدس مع توليفة من البهارات الهندية.

TAMATAR SHORBA — 18.00
A delectable soup made with smooth tomato puree, spices and vegetable stock; garnished with namak para.

تماتر شوربة
شوربة شهية تحضر من بوريه الطماطم، بهارات، مرقة الخضار. تقدم بعد تزيينها بنمكبارا.

PAPDI CHAAT

PAYA YAKHNI SHORBA

KABAB CHARCOAL GRILL SE

كباب مشوي على الفحم

MURGH / CHICKEN — دجاج

AFGHANI MURGH — 60.00 (Full) / 30.00 (Half)
Classic grilled chicken marinated in traditional spices, cream and yoghurt; served bone-in.

أفغاني مورغ
دجاج مشوي بالطريقة التقليدية، يتبل في البهارات التقليدية مع الكريمة واللبن. يقدم بالعظم.

TANDOORI MURGH — 60.00 (Full) / 30.00 (Half)
Classic grilled chicken marinated in a special tandoori masala flavoured yoghurt; served bone-in.

تندوري مورغ
دجاج مشوي بالطريقة التقليدية، يتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري الخاصة. يقدم بالعظم.

MURGH GALAWATI KABAB — 44.00
Chicken mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.

مورغ جالاواتي كباب
دجاج مفروم ممزوج بالبهارات، فلفل أخضر مقطع، و كزبرة، على شكل تيكيز، مقلي قليلا و يقدم على طبقة براتا ريشمي.

MURGH SEEKH BHARWAN — 42.00
Seekh made from cardamom-infused chicken mince, stuffed with a creamy filling of cheese, mint and coriander; chargrilled.

مورغ سيخ بهروان
سيخ دجاج المفروم المتبل بالهيل، مع حشوة الجبن بالكريمة، نعناع، كزبرة، وتشوى على الفحم.

MURGH GILAFI SEEKH — 40.00
Spiced chicken mince seekh, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.

مورغ جلافي سيخ
سيخ الدجاج المفروم المتبل، المغلف بالبصل المفروم والفلفل الرومي، وتشوى على الفحم.

MURGH MALAI SEEKH — 38.00
Mildly spiced chicken mince seekh; chargrilled.

مورغ ملاي سيخ
سيخ دجاج مفروم مبهر قليلاً، ويشوى على الفحم.

HARI MIRCH MURGH KE TIKKE — 39.00
Boneless chunks of chicken marinated in green chilli paste; chargrilled.

هاري ميرش مورغ كي تكي
قطع دجاج خالية من العظم متبلة بمعجون الفلفل الأخضر، وتشوى على الفحم.

BADAMI TANGDI KABAB — 38.00
Tender chicken drumsticks marinated in yoghurt flavoured with almond paste, cream and spices; chargrilled.

بادامي تانجدي كباب
أفخاذ دجاج طرية متبلة بالزبادي بنكهة معجون اللوز والكريمة والبهارات، وتشوى على الفحم.

MURGH ZAFRANI KABAB — 40.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, white onion paste, saffron; chargrilled.

مورغ زعفراني كباب
قطع دجاج مسحب مشوية على الفحم متبلة بمزيج من الزبادي، معجون البصل الأبيض والزعفران.

MURGH MALAI KABAB — 39.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, flavoured with cream and cheese; chargrilled.

مورغ مالاي كباب
شرائح دجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الكريمة والجبن وتشوى على الفحم.

MURGH KALIMIRCH KABAB — 39.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

مورغ كاليميرش كباب
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن المبهر بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.

MURGH CHEESE KABAB — 39.00
Boneless breast of chicken marinated in yoghurt, cheddar cheese, ginger, garlic, green chilli, spices and lemon juice; chargrilled.

مورغ جبن كباب
صدر دجاج مسحب متبل بالزبادي، جبنة الشيدر، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الأخضر، البهارات وعصير الليمون، وتشوى على الفحم.

MURGH CHATPATA KABAB — 39.00
Boneless chunks of chicken marinated in a hot and sour sauce, skewered with pieces of pineapple; chargrilled.

مورغ شاتباتا كباب
شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في صلصة حارة وحامضة، توضع على سيخ مع قطع الأناناس وتشوى على الفحم.

MURGH KASTOORI KABAB — 39.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.

مورغ كستوري كباب
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة الحلبة الخضراء وتشوى على الفحم.

MURGH RESHMI KABAB
39.00
Boneless chunks of chicken marinated in a mixture of yoghurt, roasted gram flour, cream and eggs; chargrilled.

مورغ ريشمي كباب
شرائح دجاج بدون عظم متبلة في مزيج اللبن، دقيق غارام محمص، كريمة، بيض، وتشوى على الفحم.

PESHAWARI MURGH TIKKA
39.00
Boneless chunks of chicken marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic and ginger; chargrilled.

بيشاواري مورغ تكا
قطع دجاج منزوعة العظم متبلة بالزبادي والتوابل العطرية والثوم والزنجبيل، وتشوى على الفحم.

MURGH ACHARI TIKKA
38.00
Boneless chunks of chicken marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

مورغ أشاري تكا
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة المخلل، وتشوى على الفحم.

LASOONI MURGH TIKKA
38.00
Boneless chunk of chicken marinated in garlic flavoured yoghurt; chargrilled.

لاسوني مورغ تكا
قطع دجاج مخلية من العظم متبل باللبن بنكهة الثوم وتشوي على الفحم.

MURGH TIKKA
38.00
Boneless chunks of chicken marinated in tandoori masala flavoured yoghurt; chargrilled.

مورغ تكا
شرائح دجاج بدون عظم تتبل في اللبن بنكهة مسالا تندوري، وتشوى على الفحم.

GOSHT / MUTTON
لحم الضأن

RAAN-E-SIKANDARI
115.00
Leg of baby lamb marinated overnight in ginger, garlic, garam masala, yoghurt, lime juice and chilli powder; slow-roasted for several hours.

ران - اي - سكندري
فخذ لحم الضأن، يتبل طوال الليل في الزنجبيل، الثوم، غارام مسالا، خثارة اللبن، عصير الليمون الحامض، مسحوق الفلفل. تشوى على نار هادئة في الفرن طوال الليل.

PESHAWARI GOSHT TIKKA
53.00
Mutton cubes marinated in yoghurt, aromatic spices, garlic, ginger and young papaya; chargrilled.

بيشاواري جوشت تكا
مكعبات لحم الضأن، تتبل في اللبن، توابل عطرية، ثوم، زنجبيل، بابايا صغيرة، وتشوى على الفحم.

BURRAH CHOPS LAZEEZ
47.00
Tender mutton chops marinated in yoghurt and cream, delicately flavoured with pepper and other spices; chargrilled.

برّة شوبس لذيذ
شرائح الضأن الطرية، تتبل في اللبن وكريمة بنكهة الفلفل والبهارات، وتشوى على الفحم.

DHANIYA ADRAKI CHOPS
47.00
Tender mutton chops marinated in yoghurt, ginger, garlic, lemon juice and chopped ginger; chargrilled.

دانيا أدراكي شوبس
قطع لحم ضأن طرية متبلة بالزبادي والزنجبيل والثوم وعصير الليمون والزنجبيل المفروم، وتشوى على الفحم.

GOSHT GALAWATI KABAB
52.00
Fine lamb mince mixed with spices, chopped green chillies and coriander, shaped into tikkis; shallow fried and served on a bed of reshmi paratha.

جوشت جالاواتي كباب
أقراص لحم الضأن المفروم جيداً تتبل بالبهارات، شرائح الفلفل الأخضر الحار والكزبرة. تقلى في إناء قليل العمق على شواية ساخنة، وتقدم على طبقة باراتا ريشمي.

GOSHT GILAFI SEEKH
47.00
Seekh made from mutton mince, coated in finely chopped onions and bell peppers; chargrilled.

جوشت جلافي سيخ
سيخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومغطى بالبصل المفروم والفلفل الحلو، ويشوى على الفحم.

GOSHT LUCKNOWI SEEKH
47.00
Seekh made from mutton mince, blended with spices and finely chopped onions; chargrilled.

جوشت لكناوي سيخ
سيخ مصنوع من لحم الضأن المفروم ومخلوط مع البهارات والبصل المفروم، ويشوى على الفحم.

SEEKH-E-DUM PUKHT
47.00
Seekh made from mutton mince blended with fresh coriander, mint, ginger, onion and mild spices; chargrilled.

سيخ - اي - دوم بوخت
سيخ لحم الضأن المفروم المتبل بالكزبرة الطازجة، نعناع، جذور الزنجبيل، بصل، والبهارات الشهية بنكهة معتدلة، ويشوى على الفحم.

MURGH ZAFRANI KABAB

DHANIYA ADRAKI CHOPS

SAMUDRA MOTI / PEARLS FROM THE SEA

لآلئ من البحر

LOBSTER TANDOORI 105.00
Lobster marinated in tandoori masala infused yoghurt; grilled.

لوبستار تندوري
لوبستار، تتبل في لبن بنكهة تندوري مسالا، ثم يشوى على الفحم.

MALAI LOBSTER 105.00
Lobster marinated in ginger, garlic, cream and cashew paste, delicately flavoured with white pepper and cardamom; chargrilled.

مالاي لوبستار
جراد البحر المتبل بالزنجبيل والثوم والكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الفلفل الأبيض والهيل، ويشوى على الفحم.

AATISH-E-JHINGA 75.00
Jumbo prawns marinated in chef's special masala; chargrilled.

آتش - اي - جهينجا
روبيان حجم كبير متبل في مسالا الشيف الخاصة، ويشوى على الفحم.

JHINGA TANDOORI 75.00
Jumbo prawns marinated in yoghurt and tandoori masala; chargrilled.

جهينجا تندوري
روبيان حجم كبير متبل باللبن وتندوري مسالا، ويشوى على الفحم.

MALAI JHINGA 75.00
Jumbo prawns marinated in cream and cashew paste, delicately flavoured with ginger and garlic, white pepper and cardamom; chargrilled.

مالاي جهينجا
روبيان جامبو متبل بالكريمة ومعجون الكاجو، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الأبيض والهيل، ويشوى على الفحم.

KASTOORI JHINGA 75.00
Jumbo prawns marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.

كستوري جهينجا
روبيان جامبو متبل بالزبادي بنكهة الحلبة، ويشوى على الفحم.

JHINGA KALIMIRCH TIKKA 55.00
Medium-sized prawns marinated in peppercorn-infused yoghurt and spices; chargrilled.

جهينجا كاليميرش تكا
روبيان طري متوسط الحجم، يتبل في اللبن بنكهة حب الفلفل والبهارات، ثم يشوى على الفحم.

JHINGA LEHSUNI 55.00
Medium-sized prawns marinated with garlic infused yoghurt and spices; chargrilled.

جهينجا ليشوني
روبيان متوسط الحجم متبل باللبن والتوابل بالثوم، ويشوى على الفحم.

JHINGA ACHARI 55.00
Medium-sized prawns marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

جهينجا أشاري
روبيان متوسط الحجم متبل بالزبادي بنكهة المخلل، ويشوى على الفحم.

TANDOORI POMFRET 86.00
Whole white pomfret marinated in tandoori masala infused yoghurt; chargrilled.

تندوري بومفريت
سمك زبيدي أبيض كامل، يتبل اللبن بنكهة تندوري مسالا، ويشوى على الفحم.

GRILLED HAMMOUR 80.00
Whole hammour marinated with ginger garlic paste, lemon juice, mustard oil, fenugreek and mixed spices; chargrilled.

هامور مشوي
هامور كامل متبل بمعجون الثوم والزنجبيل وعصير الليمون وزيت الخردل والحلبة والبهارات المشكلة، ويشوى على الفحم.

HARIYALI MAHI TIKKA 55.00
Boneless cubes of salmon/hammour marinated in a paste of coriander, green chilli, ginger, garlic and spices; chargrilled.

هاريالي ماهي تكا
مكعبات من سلمون / هامور بدون عظم متبلة في عجينة من الكزبرة والفلفل الأخضر والزنجبيل والثوم والتوابل، ويشوى على الفحم.

ACHARI MAHI TIKKA 55.00
Boneless cubes of salmon/hammour marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

أشاري ماهي تكا
مكعبات من سلمون / هامور متنوعة العظم متبلة في لبن بنكهة المخلل، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA LASOONI 55.00
Fillet of salmon/hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, garlic and yoghurt; chargrilled.

ماهي تكا لاسوني
فيليه من سلمون / هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون والثوم واللبن، ويشوى على الفحم.

MAHI TIKKA 55.00
Fillet of salmon/hammour marinated in a refreshing citrusy blend of lemon juice, thymol seeds and yoghurt; chargrilled.

ماهي تكا
فيليه من سلمون / هامور متبل بمزيج من الحمضيات المنعشة من عصير الليمون وبذور الثيمول والزبادي، ويشوى على الفحم.

SUBZDAR / VEGETARIAN — للنباتيين

BHARWAN PANEER TIKKA — 40.00
Roundels of cottage cheese marinated in yoghurt and spices, stuffed with a mixture of cottage cheese, cashew and raisins; chargrilled.

بهروان بانير تكا
قطع دائرية من الجبن القريش متبلة بالزبادي والبهارات ومحشوة بمزيج من الجبن القريش والكاجو والزبيب، وتشوى على الفحم.

PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with tandoori masala; chargrilled.

بانير تكا
قطع جبن قريش، تتبل في اللبن بنكهة تندوري مسالا، وتشوى على الفحم.

PANEER CHATPATA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in a tangy sauce; chargrilled.

بانير شاتباتا
قطع جبن قريش متبلة في صلصة منعشة، وتشوى على الفحم.

KALIMIRCH PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt spiced with freshly ground black pepper; chargrilled.

كاليميرش بانير تكا
قطع جبن قريش متبلة في اللبن المبهر بمسحوق الفلفل الأسود الطازج، وتشوى على الفحم.

PANEER MALAI TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with cream and cheese; chargrilled.

بانير مالاي تكا
قطع من الجبن المتبل بالزبادي بنكهة الكريمة والجبن، وتشوى على الفحم.

LASOONI PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated with yoghurt and garam masala, delicately flavoured with garlic; chargrilled.

لاسوني بانير تكا
قطع جبن قريش متبلة باللبن وغارام مسالا، بنكهة الثوم الشهية، وتشوى على الفحم

PUDINA PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in a mixture of yoghurt, spices and mint; chargrilled.

بودينا بانير تكا
قطع جبن قريش متبلة في مزيج اللبن، البهارات، والنعناع، وتشوى على الفحم.

KASTOORI PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in yoghurt flavoured with fenugreek; chargrilled.

كستوري بانير تكا
قطع من الجبن المتبل بالزبادي بنكهة الحلبة، وتشوى على الفحم.

PEELI MIRCH PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated with yoghurt, chilli powder and spices; chargrilled.

بيلي ميرش بانير تكا
قطع من الجبن المتبل باللبن ومسحوق الفلفل الحار والبهارات، وتشوى على الفحم.

ACHARI PANEER TIKKA — 35.00
Pieces of cottage cheese marinated in pickle flavoured yoghurt; chargrilled.

أشاري بانير تكا
قطع من الجبن المتبل بالزبادي بنكهة المخلل، وتشوى على الفحم.

TANDOORI BROCCOLI — 35.00
Florets of broccoli marinated in tandoori masala infused yoghurt and spices; chargrilled.

تندوري بروكلي
أزهار البروكلي المتبلة في تندوري مسالا خاصة باللبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

MALAI BROCCOLI — 35.00
Florets of broccoli marinated with cream, cheese and infused with spices; chargrilled.

مالاي بروكلي
زهور البروكلي المنقوعة بالقشدة والجبن والبهارات، ومشوية على الفحم.

BHARWAN PANEER TIKKA

TANDOORI BROCCOLI

METHI MALAI SEEKH 35.00
Seekh made with grated cottage cheese, potatoes and fresh fenugreek leaves, seasoned with green chillies, fresh coriander and chaat masala; chargrilled.

ميثي ملاي سيخ
سيخ جبن قريش مفروم مع بطاطا، ورق حلبة طازجة، مع شات مسالا، فلفل أخضر حار، كزبرة طازجة، وتشوى على الفحم.

SUBZI SEEKH KABAB 33.00
Seekh made with minced seasonal vegetables, flavoured with fresh herbs, green chillies and chaat masala; chargrilled.

سبزي سيخ كباب
سيخ الخضار المفرومة مع أعشاب طازجة، شات مسالا، فلفل أخضر حار، ويشوى على الفحم.

SHAHI MUSHROOM 35.00
Fresh button mushrooms marinated in a mixture of yoghurt, cream, coconut powder, ginger, spices and fresh coriander; chargrilled.

شاهي مشروم
فطر باتن طازج متبل في مزيج من اللبن، الكريمة، مسحوق جوز الهند، زنجبيل، بهارات، كزبرة طازجة، ويشوى على الفحم.

BHARWAN TANDOORI MUSHROOM 35.00
Fresh mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, marinated in yoghurt and spices; chargrilled.

بهاروان تندوري مشروم
فطر طازج محشو بالسبانخ وجبن القريش، يتبل في اللبن والبهارات، ويشوى على الفحم.

BHARWAN ALOO 34.00
Yoghurt marinated potatoes with a spiced stuffing of cottage cheese; chargrilled.

بهاروان آلو
البطاطس المتبل بالزبادي مع حشوة الجبن المتبل، ويشوى على الفحم.

SAUNDHE ALOO 32.00
Baby potatoes marinated in a flavourful blend of cumin, ginger, garlic and chilli powder; chargrilled.

سوندهي آلو
بطاطا صغيرة، تتبل في مزيج المسالا الخاص مع كمون، زنجبيل، ثوم، مسحوق الفلفل الحار، وتشوى على الفحم.

ALOO CHUTNEYWALA 32.00
Baby potatoes marinated in a chutney made of mint, coriander, pomegranate seeds, tomato, green chilli and yoghurt; chargrilled.

آلو شتنيوالا
بطاطا صغيرة، تتبل في صلصة من النعناع، الكزبرة، بذور الرمان، طماطم، فلفل أخضر حار ولبن، وتشوى على الفحم.

DESI KHANE KI BAHAR / CURRIES

ديسي كهاني كي بهار / كاري

MURGH / CHICKEN دجاج

MURGH TIKKA MASALA 52.00
Tantalizing grilled chicken tikka pieces simmered in a mildly spiced tomato gravy.

مورغ تكا مسالا
قطع تكا دجاج مشوية ومطهوة في صلصة الطماطم الحارة.

MURGH RESHMI KABAB MASALA 53.00
Reshmi kabab laced with a gravy made of cashews, cream and butter; mildly spiced.

مورغ ريشمي كباب مسالا
طبق يحضر من كباب ريشمي، ويتبل بصلصة حارة قليلاً تحضر من كريمة الكاجو والزبدة.

MURGH MALAI KABAB MASALA 53.00
Chargrilled chicken malai kabab, cooked with a gravy of cashew, laced with cheese and fresh cream, finished with butter and cream.

مورغ مالاي كباب مسالا
كباب مالاي دجاج مشوي، مطبوخ مع مرق الكاجو، مغطى بالجبنة والكريمة الطازجة، مع الزبدة والكريمة.

MURGH KALIMIRCH KABAB MASALA 53.00
Chargrilled chicken kalimirch kabab, cooked with cashew-onion gravy, flavoured with ginger, garlic, chilli and spices, delicately flavoured with pepper.

مورغ كاليميرش كباب مسالا
كباب دجاج مشوي كالي ميرش، مطبوخ مع مرق الكاجو والبصل، بنكهة الزنجبيل والثوم والفلفل الحار والتوابل، بنكهة الفلفل.

MURGH BADAMI TANGDI MASALA 52.00
Chargrilled chicken tangdi kabab, cooked with a gravy of cashew, cream and butter, mildly spiced.

مورغ بادامي تانجدي مسالا
دجاج تانجدي كباب مشوي على اللهب، مطبوخ مع مرق الكاجو، الكريمة والزبدة، متبل بشكل معتدل.

MURGH SEEKH KABAB MASALA 52.00
Chargrilled chicken mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.

مورغ سيخ كباب مسالا
سيخ دجاج مشوي على اللهب مطبوخ في مرق مسالا حار.

TANDOORI MURGH MASALA 45.00
Chargrilled half chicken tandoori simmered in a mildly spiced tomato gravy.

تندوري مورغ مسالا
نصف دجاج تندوري مشوي على اللهب مطهي في مرق طماطم متبل بشكل معتدل.

MURGH MASKAWALA 43.00
Chargrilled chicken simmered in a butter and cream speckled tomato gravy.

مورغ مسكاوالا
دجاج مشوي على الفحم، يطهى في صلصة الطماطم بالزبدة والكريمة.

MURGH KHURCHAN 43.00
Chargrilled chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy.

مورغ خورشان
قطع دجاج مشوية على اللهب مع البصل والأعشاب الطازجة والبهارات في مرق الطماطم.

MURGH ROGANJOSH 43.00
Boneless pieces of chicken cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

مورغ روجانجوش
قطع دجاج مسحب مطبوخة مع بصل مقلي، فلفل أحمر حار، جارام مسالا وطماطم.

BHUNA MURGH 43.00
Tender chicken cubes and spices sautéed or 'bhuna' till well browned, simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and red chilli powder.

بهونا مورغ
مكعبات الدجاج الطرية والبهارات سوتيه أو "البهونة" حتى تنضج جيدًا، تُطهى في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الأحمر.

MURGH ZAFRANI KORMA 43.00
Boneless pieces of chicken cooked in a smooth rich gravy flavoured with spices and saffron.

مورغ زعفراني قورمة
قطع دجاج بدون عظم مطبوخة في مرق غني ناعم بنكهة البهارات والزعفران.

MURGH METHI MALAI 43.00
A dish of chicken delicately flavoured with fenugreek in a rich creamy cashewnut gravy.

مورغ ميثي ملاي
طبق دجاج بنكهة الحلبة الشهية بصلصة الكاجو الكريمية الدسمة.

MURGH KEEMA METHI 41.00
Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices, flavoured with fried fenugreek leaves.

مورغ كيما ميثي
دجاج مفروم مطبوخ مع البصل، الطماطم، معجون الثوم والزنجبيل والبهارات المطحونة، بنكهة أوراق الحلبة المقلية.

MURGH KEEMA DOPYAZA 41.00
Minced chicken cooked with onions and tomatoes, flavoured with ginger, garlic and green chillies, finished with butter.

مورغ كيما دوبيازا
دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم، بنكهة الزنجبيل، الثوم والفلفل الأخضر، مع الزبدة.

DUM MURGH KEEMA 41.00
Minced chicken cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.

دوم مورغ كيما
دجاج مفروم مطبوخ مع البصل والطماطم ومعجون الزنجبيل والثوم والتوابل المطحونة الخاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.

TANDOORI MURGH MASALA

MURGH KEEMA METHI

MURGH LAHORI 41.00
A typical north frontier kadai preparation - A speciality of the Chef.

مورغ لاهوري
طبق كاداي الشهير على الحدود الشمالية - وصفة خاصة من الشيف.

IRANI MURGH 42.00
Boneless pieces of chicken cooked with ginger garlic paste, yoghurt, almond paste and spices, finished with kewda water, cream and saffron.

إيراني مورغ
قطع دجاج مسحب مطبوخة مع معجون الزنجبيل والثوم، الزبادي، معجون اللوز والبهارات، مع ماء كيودا، كريمة وزعفران.

MURGH HANDI 40.00
Juicy chunks of chicken in a medium spiced gravy made of onion, cashew, coriander and spinach.

مورغ هاندي
شرائح دجاج طرية في صلصة حارة قليلاً، تحضر من البصل، الكاجو، الكزبرة، والسبانخ.

MURGH ACHARI 40.00
A piquant, aromatic dish of chicken, cooked in traditional pickling spices, flavoured with red chillies.

مورغ أشاري
طبق دجاج بنكهات حارة، مثل المخلل المطهو في توابل التخليل، مع نكهة الفلفل الأحمر الحار.

MURGH CHETTINADU 40.00
Boneless pieces of chicken in a spicy masala of red chillies, onion, coriander, tomato and garam masala.

مورغ شيتينادو
شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا الفلفل الأحمر الحارة، البصل، الكزبرة، الطماطم، وغارام مسالا.

SAAG MURGH LASOONI 40.00
Chicken cubes in a garlic-infused spinach gravy, flavoured with nutmeg and cinnamon.

ساج مورغ لاسوني
مكعبات الدجاج مع صلصة السبانخ المتبلة بالثوم والقرفة وجوزة الطيب.

MURGH KI NIHARI 40.00
Boneless pieces of chicken cooked with onions, yoghurt, chillies and aromatic blend of signature nihari masala.

مورغ كي نيهاري
قطع دجاج مسحب مطبوخة مع البصل، الزبادي، الفلفل الحار ومزيج عطري من نيهاري مسالا المميز.

MURGH KORMA 40.00
Boneless pieces of chicken cooked in a medium thick gravy made of cashew paste, cumin, dry coconut powder and coriander, delicately flavoured with ginger garlic paste and red chillies.

مورغ قورمة
قطع دجاج مسحب مطبوخة في مرق متوسط السُمك مصنوع من معجون الكاجو والكمون ومسحوق جوز الهند الجاف والكزبرة، بنكهة رقيقة من معجون الثوم والزنجبيل والفلفل الأحمر.

TAWA MURGH MASALA 40.00
Boneless chicken marinated in yoghurt and spices, simmered in an onion and tomato based gravy flavoured with cumin and garlic; garnished with a boiled egg.

توا مورغ مسالا
دجاج بدون عظم يتبل في اللبن والبهارات، ويطهى في صلصة البصل والطماطم بنكهة الثوم والكمون، ويعلوه بيض مسلوق.

MURGH KADAI PESHAWARI 40.00
Tender chicken pieces stewed with onions, fresh herbs and spices in a tomato based gravy, prepared in a kadai.

مورغ كداي بيشاواري
يخنة شرائح الدجاج مع البصل، أعشاب طازجة، بهارات في صلصة طماطم كثيفة القوام محضرة في كداي.

GOSHT / MUTTON — لحم الضأن

GOSHT TIKKA MASALA 65.00
Grilled pieces of mutton tikka in an onion, cashew and tomato based gravy, delicately spiced.

جوشت تكا مسالا
شرائح تكا الضأن الطرية تشوى مع صلصة البصل، الكاجو، طماطم بنكهة البهارات الهندية.

MURGH KORMA

GOSHT TIKKA MASALA

GOSHT SEEKH KABAB MASALA — 60.00
Chargrilled mutton mince seekh, cooked in a spicy masala gravy.

جوشت سيخ كباب مسالا
سيخ لحم ضأن مفروم مشوي على اللهب، مطبوخ في مرق مسالا حار.

BURRAH CHOPS MASALA — 60.00
Tender lamb chops cooked with garam masala, ginger, garlic, yoghurt, spices and brown onions, finished with saffron and kewda dissolved in milk.

برّة شوبس مسالا
شرائح الضأن الطرية تطهى مع غارام مسالا، زنجبيل، ثوم، لبن، بهارات، بصل محمر، يعلوها الزعفران وكيودا مذاب في حليب.

LUCKNOWI DUM CHOPS MASALA — 60.00
Tender lamb chops cooked with onion-tomato-cashew paste, ginger, garlic and spices on dum in an earthen pot.

لكناوي دوم شوبس مسالا
قطع لحم ضأن طرية مطبوخة مع معجون البصل والطماطم والكاجو والزنجبيل والثوم والبهارات على دوم في وعاء فخاري.

GOSHT KALIMIRCH MASALA — 52.00
Boneless pieces of mutton cooked in an onion and cashew based gravy, delicately flavoured with ginger, garlic and crushed black peppercorns.

جوشت كاليميرش مسالا
شرائح الضأن بدون عظم، تطهى في صلصة البصل والكاجو بنكهة الزنجبيل، والثوم ومسحوق حب الفلفل الشهية.

GOSHT ROGANJOSH — 52.00
Boneless pieces of mutton cooked with fried onions, red chillies, pounded garam masala and tomatoes.

جوشت روجانجوش
قطع لحم بدون عظم مطبوخة مع بصل مقلي ، فلفل أحمر ، جارام ماسالا وطماطم.

HANDI KA GOSHT — 52.00
Lamb cubes simmered in a gravy of yoghurt, ginger, garlic, onions and cashews, finished with garam masala and spices.

هاندي كا جوشت
مكعبات الضأن تطهى في اللبن، الزنجبيل، الثوم، البصل، الكاجو، ويعلوها غارام مسالا وبهارات.

LAHORI GOSHT — 52.00
A typical north frontier kadai preparation made from boneless mutton, cooked in a special tomato-based gravy.

لاهوري جوشت
تحضير كاداي نموذجي على الحدود الشمالية مصنوع من لحم ضأن مسحب، مطبوخ في مرق خاص بالطماطم.

GOSHT BANJARA — 51.00
Mutton curry with whole spices, garlic, cloves, ginger batons, chillies and red onion cooked on a slow fire.

جوشت بنجارا
لحم الضأن بالكاري مع بهارات كاملة، ثوم، قرنفل، شرائح الزنجبيل، فلفل حار وبصل أحمر يطهى على نار هادئة.

BHUNA GOSHT — 51.00
Tender mutton cubes and spices sautéed or 'bhuna' till well browned, simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and red chilli powder.

بهونا جوشت
بهونا هي طريقة لتحريك وتحمير البهارات واللحم. مكعبات الضأن الطرية تطهى مع البصل، الطماطم، الزنجبيل، الثوم، ومسحوق الفلفل الأحمر الحار.

ACHARI GOSHT — 51.00
Tender boneless cubes of mutton spiced with mustard, fennel and curry leaves, simmered in a sauce of tomatoes and tamarind.

أشاري جوشت
مكعبات الضأن الطرية بدون عظم متبلة بتوليفة من الخردل، الشمر، ورق الكاري، المخلوطة معاً في صلصة الطماطم والتمر الهندي.

KADAI GOSHT — 51.00
Boneless pieces of mutton cooked with capsicum, onions, green chillies and tomatoes, flavoured with peppercorns and garam masala.

كداي جوشت
شرائح الضأن مطبوخة مع فليفلة، بصل، فلفل أخضر حار، طماطم بنكهة حب الفلفل وغارام مسالا.

NALLI KA KHAAS SALAN — 50.00
Shanks of baby lamb, braised in a subtly infused herbal and aromatic potli masala.

نلّى كا خاص سالان
فخذ الضأن تحضر على نار هادئة في توليفة أعشاب ومسالا بوتلي عطرية.

GOSHT KORMA — 50.00
Pieces of bone-in mutton cooked in a medium thick gravy made of cashew paste, cumin, dry coconut powder and coriander, delicately flavoured with ginger garlic paste and red chillies.

جوشت قورمة
الضأن بالعظم بالعظم مطبوخة في مرق متوسط السماكة مصنوع من عجينة كاجو، كمون، مسحوق جوز هند جاف، كزبرة، منكهة بمعجون زنجبيل ثوم، ورقائق فلفل أحمر.

GOSHT KI NIHARI — 50.00
Pieces of bone-in mutton cooked with onions, yoghurt, chillies and aromatic blend of our signature nihari masala.

جوشت كي نيهاري
قطع لحم ضأن مطبوخة مع البصل واللبن والفلفل الحار ومزيج عطري من نيهاري مسالا المميز.

LUCKNOWI DUM CHOPS MASALA

GOSHT ROGANJOSH

DUM KA KEEMA 45.00
Minced lamb cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and special ground spices in a sealed vessel on a slow fire.

دوم كا كيما
لحم ضأن مفروم مطبوخ مع بصل، طماطم، معجون زنجبيل بالثوم وتوابل مطحونة خاصة في وعاء محكم الغلق على نار بطيئة.

KEEMA HARI MIRCH KA DOPYAZA 45.00
Minced lamb cooked with onions, ginger, garlic, chillies, yoghurt, garam masala and lime juice.

كيما هاري ميرش كا دوبيازا
اللحم المفروم، يطهى مع البصل، الزنجبيل، الثوم، الفلفل الحار، خثارة اللبن، غارام مسالا، عصير الليمون الحامض.

KEEMA METHI 45.00
Minced lamb cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices, flavoured with fried fenugreek leaves.

كيما ميثي
لحم ضأن مفروم مطبوخ مع البصل، الطماطم، معجون الثوم والزنجبيل والبهارات المطحونة، بنكهة أوراق الحلبة المقلية.

KEEMA MUTTER 45.00
Minced lamb and green peas cooked with onions, tomatoes, ginger garlic paste and ground spices.

كيما متر
لحم ضأن مفروم وبازلاء خضراء مطبوخة مع بصل، طماطم، معجون ثوم وزنجبيل وبهارات مطحونة.

MACHLI / FISH — السمك

GRILLED HAMMOUR MASALA 95.00
Grilled whole Hammour, cooked in a mix of coconut-tomato-onion gravy, flavoured with spices, finished with coconut milk.

هامور مشوي مسالا
هامور كامل مشوي، مطبوخ في مزيج من مرق جوز الهند، الطماطم، البصل، بنكهة البهارات، مع حليب جوز الهند.

TANDOORI POMFRET MASALA 95.00
Tandoori Pomfret laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.

تندوري بومفريت مسالا
السمك بومفريت الكامل مع مسالا بالطماطم، بمذاق الرمان اللاذع، ويرشّ بالفلفل.

MACHLI TIKKA MASALA 67.00
Grilled salmon/hammour tikka laced with a flavourful gravy of onion, tomato and cashew.

مشلي تكا مسالا
مشوي سلمون / هامور مع مرق لذيذ من البصل والطماطم والكاجو.

MACHLI JALFREZI 57.00
Cubes of salmon/hammour sauteed with ginger, garlic and capsicum, tossed with a tomato-onion-cashew sauce, flavoured with spices.

مشلي جالفريزي
مكعبات من سلمون / هامور مقلية مع الزنجبيل والثوم والفلفل، مع صلصة الطماطم والبصل والكاجو بنكهة البهارات.

MACHLI TAWA MASALA 57.00
Cubes of salmon/hammour laced with a tomato based masala; made tangy with pomegranate and sprinkled with pepper.

مشلي توا مسالا
مكعبات من سلمون / هامور مغطاة بصلصة الطماطم؛ منقوشة بالرمان مع رشها بالفلفل.

LAAL MIRCH KI MACHLI 57.00
Fillet of salmon/hammour cooked in a gravy of onion, tomato and red chilli.

لال ميرش كي مشلي
فيليه من سلمون / هامور يطهى في صلصة البصل، الطماطم والفلفل الأحمر.

MACHLI PESHAWARI 57.00
Cubes of salmon/hammour cooked with curry leaves in a tomato and coconut based gravy.

مشلي بيشاواري
مكعبات من سلمون / هامور مطبوخة مع أوراق الكاري في مرق الطماطم وجوز الهند.

JHINGA / PRAWNS — الروبيان

AATISH-E-JHINGA MASALA 87.00
Grilled jumbo prawns cooked in a rich tomato and cashew based gravy, infused with spices.

آتش - اي - جهينجا مسالا
روبيان كبير الحجم، يشوى ويطهى في صلصة الطماطم والكاجو الدسمة مع البهارات.

TANDOORI JHINGA MASALA 87.00
Tantalizing grilled jumbo prawns simmered in a mildly spiced tomato gravy.

تندوري جهينجا مسالا
روبيان جامبو مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق طماطم متبلة قليلاً.

JHINGA KALIMIRCH TIKKA MASALA 67.00
Grilled medium-sized prawns, cooked in a mildly spiced gravy of onion, cashew, ginger, garlic and spices, laced with butter.

جهينجا كاليميرش تكا مسالا
روبيان متوسط الحجم مشوي، مطبوخ في مرق متبل بشكل معتدل من البصل، الكاجو، الزنجبيل، الثوم والتوابل، مغطى بالزبدة.

JHINGA MASKAWALA 57.00
Succulent prawns simmered in a butter and cream speckled tomato gravy.

جهينجا مسكاوالا
روبيان طري مطبوخ في صلصة الطماطم مع الزبدة والكريمة.

JHINGA DUM MASALA 55.00
Succulent prawns simmered in a tomato based gravy, flavoured with herbs.

جهينجا دوم مسالا
روبيان طري يطهى في صلصة الطماطم الحارة مع الأعشاب.

JHINGA HARA MASALA 55.00
Fresh prawns tossed with spring onions and hara masala made of coriander, mint, green chillies and garlic.

جهينجا هارا مسالا
روبيان طازج ممزوج بالبصل الأخضر وحارا مسالا مصنوع من الكزبرة والنعناع والفلفل الأخضر والثوم.

JHINGA KADAI 55.00
Prawns stir fried with capsicum and tomatoes, spiced with green chillies and black pepper.

جهينجا كداي
روبيان مقلي مع الفلفل الرومي، الطماطم، ويتبل بالفلفل الأخضر الحار والفلفل الأسود.

JHINGA PESHAWARI 55.00
Succulent prawns marinated in exotic spices, cooked with onions and tomatoes.

جهينجا بيشاواري
روبيان طري متبل بالبهارات الشهية، ويطهى مع البصل والطماطم.

JHINGA CHETTINAD 55.00
Succulent prawns in a spicy masala of red chillies, onions, tomatoes, coriander and garam masala.

جهينجا شيتيناد
روبيان طازج في مسالا حارة من الفلفل الأحمر والبصل والطماطم والكزبرة وجارام مسالا.

JHINGA RAHRA 55.00
Tender prawns cooked with spices, yoghurt, tomatoes, onion, ginger, garlic and dried red chillies.

جهينجا راهرا
روبيان طري يطهى مع البهارات، اللبن، الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم، والفلفل الأحمر المجفف الحار.

TAWA SHAHI JHINGA 55.00
Prawns in a mildly spiced gravy of onions, tomatoes, garlic and cream, prepared on a tawa.

توا شاهي جهينجا
روبيان، يطهى في صلصة البصل، الطماطم، الثوم، الكريمة والفلفل الحار قليلاً على شواية كهربائية.

LOBSTER — لوبستار

TANDOORI LOBSTER MASALA 115.00
Tantalizing grilled lobster simmered in a mildly spiced tomato gravy.

تندوري لوبستار مسالا
لوبستر مشوي مطهو على نار خفيفة في مرق الطماطم المتبلة.

LOBSTER TAWA MASALA 105.00
Pieces of lobster stir fried with capsicum and tomatoes, spiced with black pepper.

لوبستار توا مسالا
لوبستر، تقلى مع الفلفل الرومي والطماطم المتبلة بالفلفل الأسود.

LOBSTER MALAI KORMA 105.00
Lobster pieces cooked in a smooth rich gravy made of yoghurt, tomato puree and fresh cream, delicately spiced.

لوبستار ملاي قورمة
قطع جراد البحر مطبوخة في مرق غني ناعم مصنوع من الزبادي، معجون الطماطم والكريمة الطازجة، متبلة بدقة.

SUBZI / VEGETABLES — الخضار

STUFFED MUSHROOM MASALA 46.00
Chargrilled stuffed mushrooms laced with a gravy made of cashew, tomato and yoghurt, delicately spiced.

المحشو مشروم مسالا
فطر محشو مشوي على الفحم يتبل بتتبيلة من الكاجو، الطماطم، لبن الزبادي، لمسة بهارات.

STUFFED MUSHROOM MASALA

LOBSTER MALAI KORMA

TANDOORI BROCCOLI MASALA
Grilled broccoli sauteed with spices, simmered in a gravy of tomato, onion, ginger, garlic and chilli powder.

46.00

تندوري بروكلي مسالا
بروكلي مشوي مقلي مع البهارات، مطهي في مرق الطماطم، البصل، الزنجبيل، الثوم ومسحوق الفلفل الحار.

SUBZI SEEKH KABAB MASALA
Veg seekh kabab in a sauce of caramalised shallots and tomatoes; enhanced with khoya.

46.00

سبزي سيخ كباب مسالا
سيخ كباب الخضار في صلصة البصل المقلي وطماطم، بمذاق محسن مع جبنة خويا.

BHARWAN ALOO MASALA
Grilled stuffed potatoes sauteed with ginger, garlic and green chillies, cooked in an onion-cashew gravy, flavoured with spices.

45.00

بهروان آلو مسالا
بطاطا مشوية محشوة مقلية بالزنجبيل والثوم والفلفل الأخضر، مطبوخة في مرق البصل والكاجو بنكهة التوابل.

PANEER TIKKA MASALA
Paneer tikka laced with a delicately spiced gravy made of yoghurt and cashews.

46.00

بانير تكا مسالا
بانير تكا مع صلصة شهية محضرة من الكاجو واللبن.

PANEER PASANDA
Pieces of cottage cheese simmered in a tomato and cashew based gravy, made rich with butter.

36.00

بانير باساندا
قطع من الجبن المطبوخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.

PANEER LAHORI
Paneer cooked in a thick creamy tomato based gravy, infused with a blend of spices and flavours.

36.00

بانير لاهوري
بانير مطبوخ في مرقة الطماطم لكريمية السميكة، بمزيج من التوابل والنكهات.

PANEER MAKHNI KOFTA
Spinach-stuffed cottage cheese roundels, simmered in a tomato and cashew based gravy; made rich with butter.

35.00

بانير ماكهني كفتة
حلقات جبن قريش محشو بالسبانخ في صلصة الطماطم والكاجو الغنية بالزبدة.

PANEER BHURJEE
Chopped cottage cheese tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.

35.00

بانير بهورجي
قطع جبن قريش بالبهارات تطهى مع شرائح البصل، الطماطم، والفلفل الأخضر الحار.

PALAK PANEER BHURJEE
Chopped cottage cheese and spinach tempered with spices, sautéed with onions, tomatoes and green chillies.

35.00

بالاك بانير بهورجي
جبنة قريش مقطعة وسبانخ ممزوجة بالبهارات، مقلية مع البصل والطماطم والفلفل الأخضر.

METHI CHAMAN KASHMIRI
Grated cottage cheese and fried fenugreek leaves in a rich gravy of cashews and cream.

35.00

ميثي شامان كشميري
قطع جبن قريش مبشور مع الحلبة المقلية في صلصة تحضر من الكاجو والكريمة.

DHINGRI MUTTER PANEER
Fresh mushrooms, green peas and cubes of cottage cheese, simmered in a medium-spiced, smooth onion based gravy.

35.00

دهينجري متر بانير
فطر طازج مع بازيلا، مكعبات جبن قريش في صلصة البصل الخفيفة الحارة.

KADAI PANEER
Fresh cottage cheese stir fried with capsicum and tomatoes, seasoned with black pepper.

34.00

كداي بانير
جبن قريش طازج يشوّح مع الفلفل الرومي، الطماطم، وتتبل بالفلفل الأسود.

PANEER DOPYAZA
Fresh cottage cheese pieces tempered with cumin and spices, tossed with cubes of onion in a tomato based gravy.

34.00

بانير دوبيازا
قطع جبن قريش طازج، تتبل بالكمون والبهارات، وتمزج مع مكعبات بصل في صلصة الطماطم.

PALAK PANEER MAKKI
Fried cottage cheese and fresh corn kernels in a spinach based gravy; tempered with spices.

33.00

بالاك بانير مكي
معجون السبانخ المطبوخ مع جبن قريش مقلي وذرة طازجة مع البهارات.

PANEER JALFREZI
Cubes of cottage cheese, onions, tomatoes and capsicum in a sweet and sour sauce.

33.00

بانير جالفريزي
مكعبات جبن قريش، فاصوليا، جزر، بازيلا تطهى في صلصة الطماطم الممزوجة بالزبدة.

ANGOORI KOFTA KORMA
Roundels of cottage cheese, stuffed with cheese, sauteed with green chillies and ginger garlic paste, cooked in an onion-coconut curry, finished with cheese.

33.00

انجوري كوفتة قورمة
قطع دائرية من الجبن، محشوة بالجبن، مقلية مع الفلفل الأخضر ومعجون الثوم والزنجبيل، مطبوخة في كاري البصل وجوز الهند، مع الجبن.

MALAI KOFTA 33.00
Roundels of cottage cheese, stuffed with cheese, carrot and spinach, simmered in an onion and cashew based gravy.

ملاي كوفتة
قطع دائرية من الجبن المحشو بالجبن والجزر والسبانخ، مطهوة في مرق البصل والكاجو.

NAVARATAN KORMA 33.00
Assorted vegetables cooked in a cashew based gravy, made rich with butter and cream; garnished with dry fruits.

نافاراتان قورمة
تشكيلة خضار مطهوة في صلصة الكاجو مع الزبدة، والكريمة، تعلوها الفاكهة المجففة للتزيين.

VILAYATI SUBZI 35.00
Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms) cooked with tomatoes, ginger, garlic and spices.

فيلاياتي سبزي
خضار طازجة (بروكلي، كوسا، فليفلة، فطر) تتبل مع الزنجبيل، الثوم، الطماطم، وبهارات هندية.

DUM KI SUBZI 33.00
Garden fresh vegetables cooked in a special dum masala.

دوم كي سبزي
خضروات طازجة مطبوخة في دوم مسالا الخاصة.

TAWA SUBZI MASALA 32.00
Vegetables and spices sauteed on a griddle simmered in a gravy of tomatoes, onions, ginger, garlic and chilli powder.

توا سبزي مسالا
خضار وتوابل سوتيه على صينية مطبوخة في مرق الطماطم والبصل والزنجبيل والثوم ومسحوق الفلفل الحار.

SUBZI MAKHANI 32.00
Pieces of cauliflower, beans, carrots and green peas simmered in a tomato based gravy; made rich with butter.

سبزي ماكاني
مكعبات القرنبيط، الفاصوليا، الجزر، والبازيلا، تطهى في صلصة الطماطم مع بالزبدة.

SUBZI HYDERABADI 32.00
Fresh spinach, mushrooms, green peas, cottage cheese and other mixed vegetables seasoned with garam masala.

سبزي حيدرآبادي
سبانخ طازجة، بازيلا، جبن قريش، تشكيلة خضار متبلة بغارام مسالا.

SUBZI KOLHAPURI 32.00
A blend of fresh garden vegetables and mushrooms in a hot and spicy red chilli sauce; tempered with curry leaves.

سبزي كولهابوري
توليفة من الخضار الطازجة في صلصة الفلفل الأحمر الحارة الممزوجة مع ورق الكاري.

KADAI SUBZI 32.00
Garden fresh vegetables and mushrooms stewed with onions, tomatoes, green chillies and ginger slices cooked with kadai masala.

كداي سبزي
يخنة الخضار الطازجة مع البصل، الطماطم، الفلفل الأخضر الحار، شرائح الزنجبيل تطهى مع مسالا كداي.

KADAI BHUTTEY 33.00
Fresh baby corn sautéed with onions, tempered with red chillies and crushed coriander seeds.

كداي بهوتي
ذرة طازجة تطهى مع البصل المتبل بالفلفل الأحمر الحار ومسحوق بذور الكزبرة.

BHINDI DOPYAZA 32.00
Marinated and deep fried okra, tempered with cumin, tossed in a diced onion and tomato based gravy.

بهيندي دوبيازا
بامية متبلة ومقلية مع الكمون ومكعبات البصل في صلصة الطماطم.

MIRCH KA SALAN 32.00
Stir fried stuffed chillies in a special sauce of sesame seeds, peanuts and coconut; flavoured with spices.

مرش كا سالان
فلفل محشو ومقلي في صلصة خاصة تحضر من بذور السمسم، الفول السوداني، جوز الهند والبهارات.

LAHORI ALOO 30.00
Baby potatoes cooked in a tangy sauce of tomatoes, yoghurt, red chilli powder, ginger and garlic; infused with fenugreek powder.

لاهوري آلو
بطاطا تطهى في صلصة الطماطم، اللبن، مسحوق الفلفل الأحمر، معجون الزنجبيل والثوم بنكهة مسحوق الحلبة.

ALOO PALAK 30.00
Diced potatoes cooked in a spinach based gravy; tempered with spices.

آلو بالاك
بوريه السبانخ المطهو مع مكعبات البطاطا المتبلة بالبهارات.

ALOO METHI 30.00
Diced potatoes tempered with curry leaves, cumin and chillies; sauteed with fried fenugreek.

آلو ميثي
مكعبات البطاطا مع ورق الكاري، الكمون، الفلفل الحار، تقلى مع الحلبة.

ALOO GOBI ADRAKI 30.00
Diced potatoes and cauliflower florets tossed with cubes of onion, tomatoes, chillies; flavoured with ginger.

آلو جوبي ادراكي
مكعبات البطاطا وزهيرات القرنبيط، ومكعبات البصل، والطماطم، مع الفلفل الحار بنكهة الزنجبيل.

ANGOORI KOFTA KORMA

MIRCH KA SALAN

ACHARI ALOO 27.00
Baby potatoes cooked in a pickle-flavoured, medium-spiced gravy; tempered with mustard, fennel and curry leaves.

أشاري آلو
بطاطا تطهى في صلصة حارة قليلاً بنكهة المخلل مع الخردل، والشمر، وورق الكاري.

SARSON KA SAAG 27.00
Fresh mustard leaves, puréed and cooked with onions and tomatoes, tempered with spices and green chillies, finished with butter.

سارسون كا ساج
معجون ورق الخردل الطازج المطهو مع البصل والطماطم، ويمزج مع البهارات والفلفل الأخضر الحار، وتعلوه الزبدة للتزيين.

KADAI CHOLE 27.00
Chickpeas tempered with onions, cumin seeds, red chillies, turmeric powder, garam masala, kadai masala and green chillies.

كداي شولى
حمص مع البصل، وبذور الكمون، والفلفل الأحمر الحار، ومسحوق الكركم، وغارام مسالا، وكاداي مسالا، والفلفل الأخضر الحار.

DAL-E-KHAAS 29.00
Slow-cooked whole urad lentils with tomatoes and home churned butter.

دال - اي - خاص
عدس أوراد كامل محضر على نار هادئة مع الطماطم، والزبدة المصنوعة بالطريقة المنزلية.

DAL TADKA 25.00
Split yellow lentils tempered with cumin, garlic, tomatoes and red chillies.

دال تادكا
عدس أصفر مجروش مع الكمون، الثوم، الطماطم، الفلفل الأحمر الحار.

BASMATI KA KHAZANA / SIGNATURE BIRYANIS & RICE

بسمتي كا خزانا / برياني وأرز

TANDOORI MURGH BIRYANI
Chicken marinated with spices and chargrilled, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied chicken stock on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

تندوري مورغ برياني
دجاجة متبلة في بهارات ومشوية على الفحم، مع أرز بسمتي غني بالنكهات ومطبوخ في مرقة دجاج دسمة على دوم في قدر فخار مغلق.

AFGHANI MURGH BIRYANI
Chargrilled chicken afghani, layered with aromatic basmati rice; cooked in a full-bodied chicken stock on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

أفغاني مورغ برياني
دجاج أفغاني مشوي، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري؛ مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH TIKKA BIRYANI
Delicately flavoured chargrilled chicken tikka, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مورغ تكا برياني
تكا دجاج بنكهات شهية تشوى على الفحم، وتطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

ZAFRANI MURGH TIKKA BIRYANI
Chargrilled saffron-infused chicken tikka, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

زعفراني مورغ تكا برياني
تكا دجاج كيسري بنكهات شهية مشوية على الفحم، تطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH RESHMI KABAB BIRYANI
Chargrilled chicken reshmi kabab, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مورغ ريشمي كباب برياني
كباب ريشمي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

AFGHANI MURGH BIRYANI

ZAFRANI MURGH TIKKA BIRYANI

MURGH MALAI KABAB BIRYANI
Chargrilled chicken malai kabab, layered with a signature sauce and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مورغ ملاي كباب برياني
كباب دجاج مالاي بنكهات شهية، يشوى على الفحم ويطهى مع الصلصة الشهيرة والأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH SEEKH KABAB BIRYANI
Chargrilled chicken mince seekhs, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مورغ سيخ كباب برياني
أسياخ دجاج مفروم بنكهات لذيذة مشوية على الفحم، وتعلوها الصلصة المميزة مع بهارات وأرز بسمتي، تحضر على دوم في قدر فخاري مغلق.

MURGH BADAMI TANGDI KABAB BIRYANI
Grilled chicken drumsticks layered with aromatic spices and basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

مورغ بادامي تانجدي كباب برياني
أفخاذ دجاج مشوية مغطاة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي ؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH HYDERABADI BIRYANI
Tender pieces of chicken marinated in a special Hyderabadi masala, layered with aromatic basmati rice, potato and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 157.00
XXXL | 370.00

مورغ حيدرآبادي برياني
شرائح دجاج متبلة بالمسالا حيدر آبادي الخاصة، وتطهى مع الأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقلي على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH ZAFRANI BIRYANI
Boneless chunks of chicken marinated in saffron-infused yoghurt, layered with basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

مورغ زعفراني برياني
شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل في اللبن بنكهة الزعفران وتطهى مع أرز بسمتي وبهارات على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH NIZAMI BIRYANI
Delhi's version of Biryani. Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

مورغ نظامي برياني
برياني دلهي الخاص. شرائح الدجاج بدون عظم، تتبل باللبن والبهارات والبصل المقلي، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH SHAHI BIRYANI
Boneless pieces of chicken marinated in cashew paste, cream and spices, layered with saffron-infused basmati rice, garnished with cashew and raisins; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

مورغ شاهي برياني
قطع دجاج مسحب متبلة بمعجون الكاجو والكريمة والبهارات، مع طبقات من الأرز البسمتي بالزعفران، ومزينة بالكاجو والزبيب؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

KACCHE MURGH KI BIRYANI
Boneless pieces of chicken marinated in a special masala of saffron, cream, cashew and almond paste and fried onions layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

كاتشي مورغ كي برياني
قطع دجاج منزوعة العظم متبلة في مسالا خاصة من الزعفران والكريمة والكاجو ومعجون اللوز والبصل المقلي مع أرز بسمتي، مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH BOMBAY BIRYANI
Boneless chunks of chicken marinated in a special Bombay-style biryani masala, layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 45.00
LARGE | 142.00
XXXL | 335.00

مورغ بومباي برياني
أرز بسمتي يطهى مع شرائح الدجاج بدون عظم في مسالا البرياني المميزة بطريقة بومباي، ويطهى على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH SOFIYANI BIRYANI
Boneless pieces of chicken marinated with yoghurt, onions, ginger, garlic, cashew paste and whole spices, layered with basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 45.00
LARGE | 142.00
XXXL | 335.00

مورغ سفياني برياني
قطع دجاج منزوعة العظم متبلة باللبن، البصل، الزنجبيل، الثوم، معجون الكاجو والبهارات الكاملة، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

MURGH MASALA BIRYANI
Bhuna chicken spiced with masala and layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 41.00
LARGE | 130.00
XXXL | 307.00

مورغ مسالا برياني
أرز بسمتي ودجاج بهونا متبل بالمسالا، يطهى على دوم في قدر فخار مغلق.

RAAN MASALA BIRYANI
Leg of baby lamb marinated overnight and slow roasted in the oven, layered with aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock on dum in a sealed earthen pot.

170.00

ران مسالا برياني
ساق خروف صغير بطئ الطهي في الفرن مع طبقات أرز بسمتي عطري مطبوخ مع مرق لحم ضأن على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT NIZAMI BIRYANI

JHINGA MASALA BIRYANI

BOTI HYDERABADI BIRYANI
Boneless chunks of mutton marinated in a special Hyderabadi masala, layered with aromatic spices, basmati rice, potato and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

بوتي حيدرآبادي برياني
برياني يحضر من قطع لحم الضأن بدون عظم تتبل مع مسالا حيدر أبادي الخاصة، مع البهارات العطرية، والأرز البسمتي، بطاطا والبصل المقلي على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT ROGANJOSH BIRYANI
Mutton Roganjosh layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 59.00
LARGE | 184.00
XXXL | 433.00

جوشت روجانجوش برياني
جوش لحم ضأن بدون عظم روجان مع أرز بسمتي عطري مطبوخ على دوم في وعاء فخاري مختوم.

GOSHT NIZAMI BIRYANI
Delhi's version of Biryani. Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 56.00
LARGE | 175.00
XXXL | 412.00

جوشت نظامي برياني
برياني دلهي الخاص. شرائح الضأن بدون عظم متبلة باللبن والبهارات والبصل المقلي، تطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT LUCKNOWI BIRYANI
Boneless pieces of mutton marinated with yoghurt, milk, whole spices and fried onions, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 55.00
LARGE | 172.00
XXXL | 405.00

جوشت لكناوي برياني
قطع لحم بدون عظم متبلة باللبن، اللبن، البهارات الكاملة والبصل المقلي، وتطهى مع الأرز البسمتي بنكهات عطرية على دوم في قدر فخار مغلق.

LUCKNOWI CHOPS BIRYANI
Mutton lucknowi chops, layered with aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

لكناوي شوبس برياني
قطع لحم ضأن لكناوي، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT NALLI BIRYANI
Tender lamb shanks layered with spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

جوشت نلّى برياني
برياني من شرائح لحم الضأن الطرية، تتبل بالبهارات وتطهى مع الأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

BOTI MASALA BIRYANI
Boneless chunks of mutton marinated in garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 54.00
LARGE | 169.00
XXXL | 398.00

بوتي مسالا برياني
شرائح لحم الضأن بدون عظم، تتبل في غارام مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم وفلفل حار وتطهى في الأرز البسمتي بنكهة بلزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT YAKHNI AWADHI BIRYANI
Boneless pieces of mutton layered with aromatic spices and basmati rice; cooked on dum with a full-bodied lamb stock in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 54.00
LARGE | 169.00
XXXL | 398.00

جوشت يخني عوادي برياني
قطع لحم ضأن منزوعة العظم مغطاة بالبهارات العطرية وأرز بسمتي؛ مطبوخ على دوم مع مرق لحم غنم ممتلئ الجسم في قدر فخاري محكم الغلق.

GOSHT KEEMA BIRYANI
Mutton mince cooked with garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 53.00
LARGE | 166.00
XXXL | 391.00

جوشت كيما برياني
شرائح الضأن المفروم، بطهى بغارام مسالا، واللبن، والزنجبيل، الثوم، والفلفل الحار، مع الأرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT HYDERABADI BIRYANI
Chunks of mutton and chops marinated in a special Hyderabadi masala, layered with aromatic basmati rice and fried onions; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 157.00
XXXL | 370.00

جوشت حيدرآبادي برياني
لحم ضأن و قطع متبلة في مسالا حيدر أباد الخاصة، مطبوخة مع أرز بسمتي عطري وبصل مقلي على دوم في وعاء فخاري مغلق.

GOSHT ZAFRANI BIRYANI
Chunks of mutton and chops marinated in saffron-infused yoghurt, layered with basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 157.00
XXXL | 370.00

جوشت زعفراني برياني
قطع لحم الضأن والقطع المتبلة بالزبادي بالزعفران، مع طبقات من الأرز البسمتي والتوابل؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT SHAHI BIRYANI
Chunks of mutton and chops marinated in spices, yoghurt, cashew paste and cream; layered with saffron-infused basmati rice, garnished with cashew and raisins; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 50.00
LARGE | 157.00
XXXL | 370.00

جوشت شاهي برياني
قطع لحم الضأن وقطع اللحم المتبلة في البهارات واللبن ومعجون الكاجو والقشدة؛ طبقات من أرز بسمتي منقوع بالزعفران، مزين بالكاجو والزبيب؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

GOSHT KI BIRYANI
Chunks of mutton and chops marinated in garam masala, ginger, garlic, chillies and yoghurt, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 46.00
LARGE | 145.00
XXXL | 342.00

جوشت كي برياني
قطع وشرائح الضأن متبلة في غارام مسالا، لبن، زنجبيل، ثوم، فلفل حار، تطهى مع أرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

AATISH-E-JHINGA BIRYANI
Chargrilled jumbo prawns, layered with spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 85.00
LARGE | 262.00
XXXL | 615.00

آتش - اي - جهينجا برياني
روبيان حجم كبير في تتبيلة اللبن الخاصة، يشوى على الفحم ثم يطهى مع البهارات والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

JHINGA MASALA BIRYANI
Prawns marinated with garam masala, ginger and chillies, layered with saffron-infused basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 57.00
LARGE | 178.00
XXXL | 419.00

جهينجا مسالا برياني
روبيان محضر على نار هادئة مع الفلفل الحار، غارام مسالا والزنجبيل، ويطهى مع أرز بنكهة الزعفران على دوم في قدر فخار مغلق.

MACHLI TIKKA BIRYANI
Chargrilled salmon/hammour fillet, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 65.00
LARGE | 202.00
XXXL | 475.00

مشلي تكا برياني
مشوي سلمون/ هامور فيليه مع صلصة خاصة وتوابل وأرز بسمتي عطري؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

MACHLI BIRYANI
Fillet of salmon/hammour layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 57.00
LARGE | 178.00
XXXL | 419.00

مشلي برياني
فيليه سلمون/ هامور مع صلصة خاصة، توابل وأرز بسمتي عطري؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

TANDOORI POMFRET PULAO
Tandoori whole Pomfret, served with basmati rice cooked with tomato puree, fried onions, spices, raisins and julienne of carrots.

95.00

تندوري بومفريت بولاو
تندوري بومفريت كامل، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع هريسة الطماطم، بصل مقلي، بهارات، زبيب وجوليان من الجزر.

GRILLED HAMMOUR PULAO
Grilled whole Hammour, served with basmati rice cooked with tomato puree, fried onions, spices, raisins and julienne of carrots.

95.00

هامور مشوي بولاو
هامور كامل مشوي، يقدم مع أرز بسمتي مطبوخ مع طماطم مهروسة، بصل مقلي، بهارات، زبيب وجوليان جزر.

GOSHT YAKHNI PULAO
Mildly spiced pieces of lamb and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied lamb stock; garnished with fried onions.

52.00

جوشت يخني بولاو
أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح الضأن الحارة قليلاً، تطهى في مرقة لحم الضأن ذات النكهات القوية، ويعلوه البصل المقلي للتزيين.

MURGH PULAO
Mildly spiced pieces of chicken and aromatic basmati rice cooked in a full-bodied chicken stock; garnished with fried onions.

42.00

مورغ بولاو
أرز بسمتي بالنكهات العطرية وشرائح دجاج حارة قليلاً، تطهى في مرقة دجاج قوية النكهات، ويعلوه البصل المقلي للتزيين.

MURGH IRANI PULAO
Chargrilled chicken malai kabab, served with rice cooked in a full-bodied chicken stock; garnished with dried cranberry and fried onions.

47.00

مورغ إيراني بولاو
كباب مالاي دجاج مشوي، يقدم مع أرز مطبوخ في مرق دجاج كامل الجسم؛ مزين بالتوت البري المجفف والبصل المقلي.

STUFFED MUSHROOM BIRYANI
Chargrilled mushrooms stuffed with spinach and cottage cheese, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 48.00
LARGE | 151.00
XXXL | 356.00

المحشو مشروم برياني
فطر مشوي على الفحم ومحشو بالسبانخ وجبن قريش مع البهارات والصلصة، يطهى في الأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

PANEER TIKKA BIRYANI
Chargrilled paneer tikka pieces, layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 48.00
LARGE | 151.00
XXXL | 356.00

بانير تكا برياني
مكعبات بانير تكا مشوية على الفحم، تطهى في الصلصة، والبهارات والأرز البسمتي على دوم في قدر فخار مغلق.

BHARWAN ALOO BIRYANI
Cottage cheese stuffed chargrilled potatoes, layered with aromatic basmati rice and a tangy sweet and sour masala; cooked on dum in a sealed earthen pot.

44.00

بهروان آلو برياني
البطاطس المشوية المحشوة بالجبن، مع طبقات من الأرز البسمتي العطري والماسالا الحلوة والحامضة؛ مطبوخة على دوم في قدر فخار مغلق.

VILAYATI SUBZI BIRYANI
Garden fresh vegetables (broccoli, zucchini, capsicum and mushrooms), layered with a signature sauce, spices and aromatic basmati rice; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 44.00
LARGE | 139.00
XXXL | 328.00

فيلاياتي سبزي برياني
خضار طازجة وشهية (بروكلي، كوسا، فليفلة، فطر)، تعلوها طبقات صلصة مميزة، بهارات، أرز بسمتي، وتحضر على دوم في قدر فخار مغلق.

SUBZI MASALA BIRYANI
A medley of vegetables, layered with aromatic basmati rice and a tangy sweet and sour masala; cooked on dum in a sealed earthen pot.

CLASSIC | 40.00
LARGE | 127.00
XXXL | 300.00

سبزي مسالا برياني
أرز بسمتي يطهى مع الخضار الطازجة في صلصة مسالا حلوة وحامضة على دوم في قدر فخار مغلق.

VILAYATI SUBZI BIRYANI

MURGH IRANI PULAO

PLAIN BIRYANI 30.00
Aromatic saffron-infused basmati rice and spices; cooked on dum in a sealed earthen pot.

برياني سادة
أرز بسمتي بنكهة الزعفران العطري والتوابل؛ مطبوخ على دوم في قدر فخار مغلق.

BANARASI PULAO 30.00
Assorted vegetables and paneer, flavoured with garam masala and green chillies, layered with saffron-infused basmati rice.

بنارسي بولاو
أرز بسمتي بالزعفران يطهى مع الخضار الطازجة، قطع البانير، وغارام مسالا، والفلفل الأخضر الحار.

SUBZI PULAO 27.00
Assorted vegetables sautéed with aromatic basmati rice.

سبزي بولاو
تشكيلة خضار سوتيه مع الأرز البسمتي.

JEERA PULAO 23.00
Aromatic saffron-infused basmati rice tempered with cumin seeds.

جيرا بولاو
أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم مع بذور الكمون.

JEERA RICE 21.00
Aromatic basmati rice tempered with cumin seeds.

جيرا أرز
أرز بسمتي غني بالنكهات العطرية مع بذور الكمون.

BIRYANI KE CHAWAL 19.00
Aromatic saffron-infused basmati rice cooked on dum.

برياني كي شاول
أرز بسمتي بنكهة الزعفران، ويطهى على دوم.

SADA CHAWAL 16.00
Plain and simple aromatic basmati rice.

سادا شاول
أرز بسمتي أبيض سادة.

ROTIYAN / INDIAN BREADS

الخبز / الخبز الهندي

SHAHI BHARWAN NAN/KULCHA 15.00
Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki.

شاهي بهروان نان/ كولشا
تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكي.

BHARWAN NAN/KULCHA 13.00
Tandoori white flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.

بهروان نان/ كولشا
تندوري خبز الدقيق الأبيض، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط.

SHAHI BHARWAN PARATHA 15.00
Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Chicken Mince, Paneer Methi, Paneer Makki.

شاهي بهروان باراتا
تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: دجاج مفروم، بانير ميثي، بانير مكي.

BHARWAN PARATHA 13.00
Tandoori whole wheat flour bread, baked with your choice of filling: Cheese, Potato, Cauliflower.

بهروان باراتا
تندوري خبز دقيق القمح الكامل، مع اختيارك من حشوة: جبن، بطاطا، قرنبيط.

SHEERMAL 12.00
White flour bread made with sugar and saffron flavoured milk; baked in a tandoor.

شيرمال
خبز الدقيق الأبيض المصنوع من الحليب بنكهة السكر والزعفران؛ مخبوز في تندور.

ZAFRANI PARATHA 12.00
White flour bread flavoured with saffron.

زعفراني باراتا
خبز طحين أبيض بنكهة الزعفران.

RESHMI PARATHA 09.00
A traditional whole wheat flour bread, shallow fried in pure ghee on a tawa.

ريشمي باراتا
خبز تقليدي من دقيق القمح الكامل مقلي بالسمن النقي على طاوة.

CHEESE ZAATAR NAN 14.00
Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with zaatar.

جبن زعتر نان
خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالزعتر.

CHEESE LASOONI NAN 14.00
Tandoori white flour bread baked with a filling of cheese, topped with garlic.

جبن لاسوني نان
خبز تندوري دقيق أبيض مخبوز بحشوة جبن ومغطى بالثوم.

CHILLI NAN White flour bread flavoured with chopped chillies; baked in a tandoor.	09.00	**الفلفل الحار نان** خبز الدقيق الأبيض بنكهة الفلفل المفروم؛ مخبوز في تندور.
NAN (LASOONI/PYAZ/PUDINA/BUTTER) Soft white flour bread flavoured with garlic/onion/mint/butter.	09.00	**نان (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)** خبز الدقيق الأبيض بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.
KULCHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA /BUTTER) Flaky white flour bread flavoured with garlic/onion /mint/butter.	09.00	**كولشا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)** خبز الدقيق الأبيض بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.
PARATHA (LASOONI/PYAZ/PUDINA/ BUTTER) Whole wheat flour bread flavoured with garlic/onion/ mint/butter.	09.00	**باراتا (لاسوني/ بياز/ بودينا/ بالزبدة)** خبز دقيق القمح الكامل بنكهة الثوم/البصل/النعناع/الزبدة.
NAN Soft white flour bread baked in a tandoor.	07.00	**نان** خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
KULCHA Flaky white flour bread baked in a tandoor.	07.00	**كولشا** خبز الدقيق الأبيض المخبوز في فرن تندور.
PARATHA Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	07.00	**باراتا** خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.
TAFTAN A soft, fluffy white flour bread made with milk and yoghurt, topped with black sesame seeds.	08.00	**تافتان** خبز ناعم طري يحضر من الدقيق الأبيض. يُحسن بالحليب والزبادي، وتعلوه بذور السمسم.
KHASTA ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor, flavoured with carom seeds.	06.00	**خاستا روتي** خبز دقيق القمح الكامل المخبوز في فرن تندور، بنكهة الكمون الهندي.
MAKKI ROTI A traditional bread made with sweet cornmeal and white flour, baked and served topped with butter.	06.00	**مكي روتي** خبز تقليدي مصنوع من دقيق الذرة والطحين الأبيض، مخبوز ومغطى بالزبدة.
ROOMALI ROTI Handkerchief thin bread made with a combination of white and whole wheat flour.	07.00	**رومالي روتي** خبز رفيع للغاية يحضر من تشكيلة من الدقيق الأبيض ودقيق القمح الكامل.
TANDOORI BUTTER ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor, basted with butter.	05.00	**تندوري الزبدة روتي** خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور مغطى بالزبدة.
TANDOORI ROTI Whole wheat flour bread baked in a tandoor.	04.00	**تندوري روتي** خبز القمح الكامل المخبوز في فرن تندور.

SHEERMAL

ZAFRANI PARATHA

MEETHA / DESSERTS

ميثا / الحلويات

SHAHI PISTA CAKE Pistachio ganache, whipped cream, pistachio sponge, crunchy pistachio crumble.	20.00	**لفستق شاهي كيك** جناش الفستق، كريمة مخفوقة، إسفنجة الفستق، فتات الفستق المقرمش.
AAM KA CHEESECAKE A unique spin on a cheesecake with a semolina base and creamy center, topped with a sweet layer of mango jelly.	20.00	**تشيز كيك المانجو** تشيز كيك ذات قاعدة سميد ووسط كريمي، مغطاة بطبقة حلوة من جيلي المانجو.
BREAD KA MEETHA Homemade bread soaked in sweetened milk, topped with nuts and cardamom; served hot in an earthen pot.	21.00	**الخبز كا ميثا** خبز محلي الصنع منقوع في الحليب المحلى، مغطى بالمكسرات والهيل؛ تقدم في قدر فخار.
MALPUA WITH RABDI Sugar syrup-soaked pancake prepared with flour, milk and cardamom, fried in ghee; topped with (Rabdi) rich condensed milk.	20.00	**مالبوا مع رابدي** بان كيك منقوع في شراب سكر مصنوعة من دقيق، حليب، هيل مقلية في سمن ومغطاه بحليب مكثف غني.
ZAFRANI FIRNI A light dessert of milk and cream cooked with powdered basmati rice, flavoured with saffron and kewda water; served in an earthen pot.	19.00	**زعفراني فيرني** حلوى الحليب والكريمة الخفيفة، المطبوخة بمسحوق أرز بسمتي بنكهة الزعفران وماء كيودا، تقدم في قدر فخار.
KESAR RASMALAI (2 Pcs) Miniature dumplings of curd cheese dipped in saffron and cardamom flavoured milk; garnished with nuts.	18.00	**كيسار رسملاي (٢ قطعة)** زلابية صغيرة من جبن القريش المنقوعة في حليب بنكهة الزعفران والهيل، وتعلوها مكسرات للتزيين.
ANGOORI RABDI Curd cheese balls soaked in saffron-infused sweetened, thickened milk or 'rabdi'; served in an earthen pot.	17.00	**انجوري رابدي** كرات جبن قريش منقوعة في حليب كثيف ومحلى بنكهة الزعفران، ويعرف باسم رابدي، تقدم في قدر فخار.
RABDI WITH TENDER COCONUT A tropical twist on a classic, prepared with sweet thickened milk and tender coconut pulp, garnished with pomegranate seeds; served chilled in an earthen pot.	16.00	**رابدي مع طرية جوز الهند** لمسة استوائية كلاسيكية محضرة بالحليب السميك الحلو ولب جوز الهند الطري المزين ببذور الرمان؛ مبرد ويقدم في قدر فخاري.
BHARWAN GULAB JAMUN (2 Pcs) Deep fried milk dumplings stuffed with saffron and pistachio, dipped in sugar syrup; garnished with nuts.	16.00	**بهروان جولاب جامون (٢ قطعة)** فطائر الحليب المقلية المحشوة بالزعفران والفستق، مغموسة في شراب السكر؛ مزين بالمكسرات.
GAJAR HALWA Grated carrots glazed in butter, cooked in sweetened milk and khoya; garnished with nuts.	16.00	**جاجر حلاوة** جزر مبشور ممزوج بالزبدة، يطهى في الحليب المحلى وجبن خويا، وتعلوه مكسرات للتزيين.
KULFI FALOODA Fresh homemade ice cream served on a bed of vermicelli noodles, drizzled with rose syrup.	19.00	**كولفي فالودا** آيس كريم طازج، يقدم على طبقة من نودلز الشعيرية، ويعلوه شراب الورد.

BREAD KA MEETHA

SHAHI PISTA CAKE

DRY FRUIT MATKA KULFI A milk based frozen dessert flavoured with dry fruits and nuts, traditionally made in an earthen pot.	17.00	**فواكه مجففة ماتكا كولفي** حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الفواكه الجافة والمكسرات، تُصنع تقليديًا في وعاء فخاري.
KESAR PISTA MATKA KULFI A milk based frozen dessert flavoured with saffron and pistachio, traditionally made in an earthen pot.	17.00	**كيسار بيستا ماتكا كولفي** حلوى مجمدة تعتمد على الحليب بنكهة الزعفران والفستق، تُصنع تقليديًا في وعاء فخاري.
MALAI KULFI Fresh homemade classic kulfi.	16.00	**ملاي كولفي** كلفي كلاسيك طازج منزلي الصنع.
ASSORTED ICE CREAMS (2 Scoops) (Vanilla, Choco Bite, Sitafal, Mango, Muskmelon, Butterscotch)	20.00	**آيس كريم متنوعة (٢ سكوب)** (فانيليا، شوكو بايت، سيتافال، مانجو، شمام، زبدة سكوتش)

AAB-E-SUKOON / BEVERAGES

آب - اي - سكون / المشروبات

ZAFRANI TEA	11.00	زعفراني شاي
MASALA TEA	9.00	مسالا شاي
TEA	8.00	شاي
TEA (BLACK/GREEN)	7.00	شاي (أسود / أخضر)
COFFEE	10.00	قهوة
GINGER ALE	6.00	مزر الزنجبيل
SPARKLING WATER	12.00	مياه فوارة
AERATED DRINKS	6.00	مشروبات غازية
STILL WATER (Large)	7.00	مياه راكدة (كبير)
STILL WATER (Small)	4.00	مياه راكدة (صغير)

DRY FRUIT MATKA KULFI

ZAFRANI TEA

PLANNING A PARTY?

Private parties, corporate events, special occasion celebrations, product launches... Gazebo is equipped to handle the event from A to Z. Whether you only require food to be catered, or you need the entire function to be organized on a turnkey basis, at Gazebo your needs will be met. From indoor catering to outdoor catering and live cooking stations; planning the table decoration to crockery, cutlery, flowers, linen, liveried staff... Gazebo will take care of every little detail to make the event absolutely unforgettable.

MOB: 055 9568414 / 055 5134862 / 055 5975265

تخطيط لحفلة؟

سواء كنت تريد إقامة حفلة خاصة أو فعالية مؤسسية أو احتفالاً بمناسبة خاصة أو إطلاق منتج جديد، فإن مطعم غازيبو على أتم استعداد لتلبية طلبات المناسبة من الألف إلى الياء. وسواء كان طلبك مجرد إحضار المأكولات، أو كنت تريد من ينظم المناسبة بكل تفاصيلها على أتم وجه، فطلبك ملبى لدى مطعم غازيبو، حيث يتولى فريق غازيبو الاهتمام بكل التفاصيل وأدقها، من تأمين المأكولات والمؤن داخل المباني أو في الهواء الطلق، إلى منصات الطهو الحي، وصولاً إلى تخطيط ديكورات الموائد وتأمين الأواني الفخارية وأدوات المائدة والأزهار والمفارش والموظفين باللباس الرسمي الأنيق، لتحصل على مناسبة رائعة لا تنسى أبداً.

المتحرك: ٠٥٥ ٩٥٦٨٤١٤ / ٠٥٥ ٥١٣٤٨٦٢ / ٠٥٥ ٩٧٥٢٦٥

INDIAN CUISINE

GAZEBO®

CATERING SERVICES

info@gazebo.ae
www.gazebocatering.ae

DINE-IN
TAKE AWAY
CORPORATE ORDERS
OUTDOOR CATERING

DUBAI

CITY WALK, AL WASL
TEL: XX XXXXX

ASWAAQ MALL, FIRST FLOOR, AL QUOZ 2
TEL: 04 8880398

UNION COOP, LEVEL 1, MOTOR CITY
TEL: 04 8357107

TOWER 3, NORTH PROMENADE, DUBAI CREEK HARBOUR
TEL: 04 3547589

MALL OF THE EMIRATES, LEVEL 1, NEAR SKI DUBAI
TEL: 04 2200294

IBN BATTUTA MALL, PERSIA COURT
TEL: 04 4538433

JUMEIRAH LAKE TOWERS, CENTRAL PARK
TEL: 04 5808411 / 04 5897654

UNION COOP, AL BARSHA SOUTH
TEL: 04 3947470

CITY CENTRE ME'AISEM
TEL: 04 4249984 / 04 4251807

KUWAIT STREET,
NEXT TO ASTER HOSPITAL, MANKHOOL
TEL: 04 3598555

CITY CENTRE MIRDIF, OASIS RESTAURANT AREA
TEL: 04 2559960

CITY CENTRE DEIRA, LEVEL 2
TEL: 04 2566999

BAY AVENUE, GROUND LEVEL,
EXECUTIVE TOWER G, BUSINESS BAY
TEL: 04 3444088

DIFC, MARBLE WALK, GATE BUILDING
TEL: 04 3585550

MERCATO MALL, FIRST FLOOR, JUMEIRAH 1
TEL: 04 3441772

BIN SOUGAT CENTRE, LEVEL 1, RASHIDIYA
TEL: 04 2858338

ASWAAQ AL MIZHAR, LEVEL 1
TEL: 04 2845548

UNION COOP, LEVEL 1, AL TWAR
TEL: 04 2639400

SHARJAH

KING FAISAL STREET, OPP. SAFEER MARKET
TEL: 06 5532999

SAHARA CENTRE, FIRST FLOOR
TEL: 06 7415189

MATAJER AL JURAINA, NEAR UNIVERSITY CITY
TEL: 06 5458500

AJMAN

CITY LIFE MALL, AL JURF
TEL: 06 7488135

CITY CENTRE AJMAN
TEL: 06 5248286

ABU DHABI

MARINA MALL, GROUND FLOOR
TEL: 02 6280714

YAS MALL, LEVEL 1, OPP. VOX CINEMA
TEL: 02 4482127

KHALIDIYAH MALL, GROUND LEVEL
TEL: 02 6332100

DALMA MALL, GROUND LEVEL
TEL: 02 5501717

FORSAN CENTRAL MALL, FIRST FLOOR
TEL: 02 5753325

MAKANI MALL, LEVEL 1, AL SHAMKHA
TEL: 02 5850614

AL AIN

JIMI MALL, GROUND FLOOR
TEL: 03 7349920

BAWADI MALL, LEVEL 1
TEL: 03 7334589

MAKANI ZAKHER MALL
TEL: 03 7805122

RAS AL KHAIMAH

MANAR MALL, SOUTH ENTRANCE
TEL: 07 2234276

GAZEBO CATERING

MOB: 055 9568414 / 055 5975265
055 5134862 / 055 5134961

WINNER BEST BIRYANI
Travelers' Choice Tripadvisor
WINNER FAVORITE INDIAN RESTAURANT WHAT'S ON

Be Right 600 545555

All prices are inclusive of VAT
(Value Added Tax)